

**1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)**

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Patissier
Kwalificatiedossier: Brood en banket

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Pastry cook
Qualification file: Bread and pastry

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Patissier zijn:

Kerntaak 1: Bereidt patisserie(tussen)producten

- 1.1 Adviseert de klant over patisserieproducten
- 1.2 Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten
- 1.3 Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten
- 1.4 Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen
- 1.5 Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten
- 1.6 Bereidt exclusieve banket- en patisserie-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- 1.7 Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten
- 1.8 Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op
- 1.9 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon

Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

- 2.1 Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten
- 2.2 Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
- 2.3 Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- 3.1 Stuurt op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer
- 3.2 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- 3.3 Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche. Ook in hotels en restaurants wordt het beroep van Patissier uitgeoefend. Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT*** Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europese Gemeenschappen 2002 - Versie 2010

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

<p>Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.</p>	<p>Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap</p>																				
<p>Niveau van het diploma (nationaal of internationaal) Kwalificatieniveau 4 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE Kenmerken: beroepsafhankelijke vaardigheden, zoals tactisch en strategisch handelen. De beroepsbeoefenaar draagt eigen verantwoordelijkheid, waarbij het niet gaat om verantwoordelijkheid in uitvoerende zin, zoals bij controle en begeleiding, maar meer om formele, organisatorische verantwoordelijkheid. Verder behoort het bedenken van nieuwe procedures tot het takenpakket. NLQF-niveau 4 - EQF-niveau 4 - ISCED 3A</p>	<p>Beoordelingsscore / minimumvereisten</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 5%;">10</td><td>uitmuntend</td></tr> <tr><td>9</td><td>zeer goed</td></tr> <tr><td>8</td><td>goed</td></tr> <tr><td>7</td><td>ruim voldoende</td></tr> <tr><td>6</td><td>voldoende</td></tr> <tr><td>5</td><td>bijna voldoende</td></tr> <tr><td>4</td><td>onvoldoende</td></tr> <tr><td>3</td><td>zeer onvoldoende</td></tr> <tr><td>2</td><td>slecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>zeer slecht</td></tr> </table>	10	uitmuntend	9	zeer goed	8	goed	7	ruim voldoende	6	voldoende	5	bijna voldoende	4	onvoldoende	3	zeer onvoldoende	2	slecht	1	zeer slecht
10	uitmuntend																				
9	zeer goed																				
8	goed																				
7	ruim voldoende																				
6	voldoende																				
5	bijna voldoende																				
4	onvoldoende																				
3	zeer onvoldoende																				
2	slecht																				
1	zeer slecht																				
<p>Toegang tot vervolgoedingen/beroepen Patisserie is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij doorgaan naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de ad-opleiding Small business & retail management, de hbo-opleiding Voedingstechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de Lerarenopleiding bakkerij (consumptieve technieken).</p>	<p>Internationale overeenkomsten Het beroep Patisserie is niet gereguleerd in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 4 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De gereguleerde opleidingen bieden toegang tot gereguleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.</p>																				
<p>Juridische grondslag Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 94241 De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2009 aangeboden.</p>																					

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

<p>Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbl). Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school. In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.</p>	
<p>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</p>	<p>4 jaar (6400 studiebelastinguren) (afhankelijk van de vooropleiding)</p>
<p>Toelatingseisen Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.</p>	

7. AANVULLENDE INFORMATIE

<p>Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door het kenniscentrum opgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op www.kwalificatiesmbo.nl</p> <p>Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: www.nl-nrp.nl</p> <p>SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.</p>
